

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES :	14 Janvier 2022 **A Suze la Rousse**
Coût TTC :	258 €uros TTC
Coût HT :	215 €uros HT
Durée :	1 jour - 7 heures
Coût heure/stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

COMPRENDRE ET MAITRISER L'ÉLABORATION DES VINS ROSÉS :

Comprendre les tendances et les enjeux du marché et les techniques d'élaboration

Public concerné :
► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :
► Aucun

Objectifs du stage :
► Maîtriser les différentes phases de conduite de vinification en rosé pour l'obtention des différents types de rosés

Moyens pédagogiques :
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama – Bilan des études et recherches sur les vins rosés.

Moyens d'encadrement
► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation
► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :
► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.





Programme

Les objectifs qualitatifs et les profils organoleptiques : couleur, aromes, équilibre gustatif.

Les différents principes d’élaboration des vins rosés : leurs avantages et les nouvelles données techniques.

Sur la base des travaux du Centre du Rosé :

- Cépage,
- Maturité,
- Pressurage direct,
- Macération pelliculaire,
- Débourbage,
- Fermentation alcoolique : T°, souche de levures, auxiliaires,
- Elevage,
- Conservation.

Dégustation appliquée et commentée.

